



Oregon
Department
of Agriculture

Departamento de Agricultura de Oregon
Seguridad de alimentos | foodsafety@oda.state.or.us
<https://oda.direct/covid19>

¿Puede propagarse COVID-19 en las bolsas de supermercado reutilizables?

Según el CDC, tocar una superficie que pueda tener el virus no se considera que sea la forma principal de propagación del virus. La exposición potencial al COVID-19 por el manejo de bolsas de supermercado reutilizables es baja, pero aquí hay varias recomendaciones para ayudar con las preocupaciones de la industria y los clientes.

Para los compradores:

- Las bolsas de compras deben lavarse después de cada uso al transportar alimentos, tal como lo haría con una toalla de cocina. Las bolsas de lona o tela se pueden lavar en la lavadora siguiendo las instrucciones del fabricante. El interior de las bolsas forradas de plástico debe tallarse con agua caliente y jabón.
- Para todos los tipos de bolsas de compras, retire cualquier inserto que esté presente (muchos son de cartón), voltee cada bolsa al revés antes de lavar y preste atención especial a los rincones y grietas alrededor de las costuras. Limpie cualquier inserto con un limpiador de aerosol desinfectante y siga las instrucciones en la etiqueta del desinfectante.
- Encuentre consejos de limpieza adicionales aquí: <https://oda.fyi/BolsasLimpias>

Para vendedores:

- Alenté a los clientes que embolsen sus propias compras cuando usan bolsas reutilizables.
- Desaliente la colocación de bolsas de supermercado reutilizables en las bandas transportadoras o proporcione un desinfectante que pueda usarse con frecuencia en las bandas transportadoras.
- Desinfecte las bandas transportadoras y los carros de compras:
<https://oda.direct/FoodContactSurfaceDisinfectants>
- Proporcione bolsas de un solo uso (papel o plástico, cuando sea apropiado) para que los empleados las utilicen mientras empacan los alimentos de los clientes.
- Proporcione productos antisépticos para las manos para los empleados a base de alcohol (con al menos 60% de alcohol etílico como ingrediente activo).
- Asegúrese de que todos los empleados se laven las manos frecuente y minuciosamente con agua y jabón durante al menos 20 segundos. Considere instalar estaciones temporales de lavado de manos para empleados.
- Recuerde a los empleados que eviten tocarse los ojos, la nariz y la boca para ayudar a disminuir la propagación de gérmenes.